



HANA-KAISEKI

華会席

¥19,000-



TSUKI-KAISEKI

月会席

¥25,000-



ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン
5周年会席

¥32,000-



VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

¥19,000-

写真はイメージです。

Wagyu Steak rice bowl set

和牛ステーキ丼御膳

This is *Wagyu* (Local Japanese beef) prepared as a steak rice bowl.

It's served as *gozen* style (with small appetizer, simmered dish, soup and fruits).

地元産の和牛を贅沢に丼にしました。会席よりも気軽にお召し上がりいただける御膳です。



Appetizer

先 附

Food boiled and seasoned of the day

本日の煮物

Wagyu steak rice bowl

和牛ステーキ丼

Wagyu beef 80g, Rice

Leek, Japanese *shiso* leaf, garlic sauce, garlic chips, *wasabi*, Japanese pickles

和牛 80g 岩手県花巻産ひとめぼれ

白髪葱 刻み大葉 大蒜醤油 大蒜チップ 本山葵 香の物

Grilled vegetable

焼野菜

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

季節の果物

¥ 13,000

HANA-KAISEKI

華会席

Appetizer	White asparagus <i>tofu</i> Snap pea, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), <i>dashi</i> (bonito stock) jelly
先付	白アスパラ豆腐 スナップ豌豆 ちらし麩 美味出汁ジュレ
Soup	Clear soup, steamed clam dumpling, ostrich fern, <i>Wakame</i> seaweed, carrot, leaf bud
お椀	霞仕立て 蛤真丈 こごみ 若布 桜人参 木の芽
<i>Sashimi</i>	Parrot bass, Spanish mackerel, squid, vegetables assortment
お造り	石鯛 鯖焼霜造り 青利烏賊 あしらい一式
Grilled dish	Salmon trout grilled with soy sauce and leaf bud
焼八寸	<i>Fu</i> (Japanese wheat gluten) and dried stem lettuce dressed with <i>tofu</i> , pine nuts Seabream <i>sushi</i> , egg castella, broad bean, konjac, Japanese ginger 富士の介木の芽焼き 京麩と山海月の白和え 松の実 小鯛手毬寿司 串打ち 玉子カステラ 天豆 近江蒟蒻 酢取り茗荷
Boiled food	Simmered wild vegetables with starchy sauce, potato dumpling
煮物	<i>Udo</i> (wild vegetable), bamboo shoot, bracken, butterbur, ginger 山菜葛煮 馬鈴薯万頭 独活 筍 蕨 落 露生姜
Deep fried	Deep-fried icefish, <i>Kakiage</i> (mixed shrimp and broccoli <i>tempura</i>)
揚物	Bell pepper, seaweed salt 白魚三色揚げ 海老とブロッコリ搔き揚げ 青唐 藻塩
Rice	Rice, Japanese pickles, dried young sardine simmered with Japanese pepper
ご飯	米どころ花巻産ひとめぼれ 香の物三種 じゃこ山椒煮
Soup	Red <i>miso</i> soup, Japanese pepper
留椀	赤出汁 粉山椒
Dessert	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
Dessert	<i>Sakura-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with cherry leaves)
甘味	桜餅

¥ 19,000

TSUKI-KAISEKI

月会席

Appetizer

旬菜

Grilled bamboo shoot, bonito flakes,
konjac, *Fu* (Japanese dry wheat gluten), *Udo* (wild vegetable), butterbur *miso*

Firefly squid and rocamble, seaweed flavored sauce

炙り筍土佐煮 削り節 近江蒟蒻 京麩 独活 木の芽味噌掛け
蛍烏賊野蒜 磯辺餡

Soup

お椀

Green peas soup, abalone, *yuba* (soy-milk skin) *tofu*, crispy rice balls

碓井豆播り流し 蝦夷鮑酒煎り 湯葉豆腐 玉あられ

Sashimi

お造り

Parrot bass, grunt, horse clam, vegetables assortment

石鯛 伊佐木 白ミル貝 あしらい一式

Grilled dish

焼物

Greenling grilled with leaf bud, butterbur sprout simmered in soy sauce, Japanese ginger

相並木の芽焼き 露の臺当座煮 酢取り茗荷

Boiled dish

煮物

Conger eel simmered with Chinese yam, lily bulb, cloud ear mushroom, carrot,
starchy sauce, *wasabi*

穴子薯蕷蒸し 百合根 木茸 彩り人参 鱈甲餡 山葵

Small pot

すきやき

Sukiyaki, *wagyu* beef (*Hakone-seiroku* beef)

Chinese cabbage, *Shiitake* mushroom, leek, crown daisy, *Enoki* mushroom, grilled *tofu*, egg

Grated radish with ginger

箱根西麓牛 白菜 椎茸 白葱 春菊 榎木茸 焼豆腐 姫様のたまご 生姜おろし

Meal

食事

Clay pot rice, Japanese pickles

土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」 香の物三種盛り

Soup

留椀

Red *miso* soup, Japanese pepper

赤出汁 粉山椒

Dessert

水菓子

Seasonal fruits

季節もの

Dessert

甘味

Sakura-mochi (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with cherry leaves)

桜餅

¥ 25,000

ANNIVERSARY KAISEKI

リニューアルオープン 5 周年会席

Appetizer	Konjac, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), <i>Udo</i> (wild vegetable), butterbur <i>miso</i>
前菜	Seabream <i>sushi</i> , squid, egg castella, boiled broad bean, firefly squid, lily bulb 近江蒟蒻 京麩 独活 木の芽味噌掛け 小鯛手毬寿司 蕨烏賊 玉子カステラ 蚕豆艶煮 蛸烏賊芝煮 花卉百合根
Soup	Green peas soup, spiny lobster, <i>yuba</i> (soy-milk skin) <i>tofu</i> , crispy rice balls
お椀	碓井豆播り流し 伊勢海老酒煎り 湯葉豆腐 玉あられ
<i>Sashimi</i>	Sea bass, grunt, seared pen shell, vegetables assortment
お造り替り	黒睦 伊佐木 平貝炙り あしらい一式
Grilled dish	Flatfish grilled with salted and fermented bonito guts, Chinese yam, Japanese ginger
焼物	鰯酒盗焼き 菱長芋含め 酢取り茗荷
Small pot	Greenling dish served in a pot, bracken, bamboo shoot, fatsia sprouts, butterbur, leaf bud
小鍋	相並春菜鍋 蕨 筍 たらの芽 落 木の芽
Meat dish	<i>Wagyu</i> beef sirloin steak, grilled colorful vegetables, seaweed salt, <i>wasabi</i>
強肴	和牛サーロイン 彩り野菜 藻塩 本山葵
Meal	Clay pot rice with ginger, <i>Kakiage</i> (mixed shrimp and vegetable <i>tempura</i>)
食事	土鍋にて 新生姜ご飯 桜海老かき揚げ
Dessert	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
Dessert	<i>Sakura-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with cherry leaves)
甘味	桜餅

¥ 32,000

VEGETARIAN-KAISEKI

野菜会席

※It is a reservation product until 5pm on that day. 当日 17 時までのご予約にて承ります

Appetizer	White asparagus <i>tofu</i> Snap pea, <i>Fu</i> (Japanese dry wheat gluten), <i>dashi</i> (<i>kombu</i> seaweed stock) jelly
先付	白アスパラ豆腐 スナップ豌豆 ちらし麩 美味出汁ジュレ
Soup	Green peas soup, turnip, ostrich fern, crispy rice balls
お椀	碓井豆播り流し 春蕪小角 ころもみ 玉あられ
<i>Sashimi</i>	<i>Yuba</i> (soy-milk skin), konjac, avocado, vegetables assortment
お造り替り	箱根湯葉 刺身蒟蒻 あぼかど あしらい一式
Grilled dish	<i>Fu</i> (Japanese wheat gluten) dressed with leaf bud, <i>Zenmai</i> (wild vegetable) dressed with <i>tofu</i> , canola blossoms dressed with <i>miso</i>
焼八寸	Broad bean, lily bulb, Japanese ginger 木の芽和え 京麩 独活 ぜんまい白和え 筍田楽 近江蒟蒻炒り煮 菜の花西京漬け 天豆艶煮 花卉百合根 酢取り茗荷
Steamed dish	Chinese yam, broccoli, burdock root, lotus root, carrot
蒸物	Starchy sauce, <i>wasabi</i> 薯蕷蒸し ブロッコリー 牛蒡 蓮根 彩り人参 鱈甲飴 山葵
Small pot	<i>Sukiyaki</i> , Chinese cabbage, <i>Shiitake</i> mushroom, green onion, potato, crown daisy, <i>Enoki</i> mushroom, bracken, butterbur, grilled <i>tofu</i> , grated yam with ginger
すきやき	白菜 椎茸 白葱 馬鈴薯 春菊 榎木 蕨 落 焼豆腐 生姜おろし
Rice	Clay pot rice, Japanese pickles
ご飯	土鍋ご飯 岩手県花巻産「ひとめぼれ」香の物
Soup	Red <i>Miso</i> soup, Japanese pepper powder
留椀	赤出し汁 粉山椒
Dessert	Seasonal fruits
水菓子	季節もの
Dessert	<i>Sakura-mochi</i> (a rice cake stuffed with sweet bean paste and coated with cherry leaves)
甘味	桜餅

¥ 19,000

Seafood rice bowl set

海鮮丼御膳



Appetizer

旬菜

Food boiled and seasoned of the day

本日の煮物

Seafood rice bowl

海鮮丼

Miso soup

赤出汁

Seasonal fruits

水菓子

¥ 13,000

Seasonal dish (à la carte)

季節の一品

Appetizer 前菜

Assorted seasonal platters

弥生の八寸 ¥ 4,700

Assorted *sashimi*

本日のお造り盛り合わせ three kinds 三種/ ¥ 3,000 five kinds 五種/ ¥ 4,500

【Conger eel simmered with Chinese yam】

Lily bulb, cloud ear mushroom, carrot, starchy sauce, *wasabi*

【穴子薯蕷蒸し】百合根 木茸 彩り人参 鼈甲餡 山葵 ¥ 1,500

【Salmon trout grilled with soy sauce and leaf bud】

【富士の介木の芽焼き】 ¥ 1,800

【Flatfish grilled with salted and fermented bonito guts】 Chinese yam, Japanese ginger

【鰯酒盗焼き】菱長芋含め 酢取り茗荷 ¥ 2,300

Seasonal vegetables *tempura*

季節野菜の天婦羅 ¥ 3,800

【Greenling dish served in a pot】 bracken, baboo shoot, fatsia sprouts, butterbur, leaf bud

【相並春菜鍋】蕨 筍 たらの芽 蔞 木の芽 ¥ 4,200

Grilled spiny lobster

伊勢海老鬼殻焼き ¥ 5,200

Seasonal vegetables and seafood *tempura* Vegetable's assortment of five kinds Seafood's assortment of two kinds

季節野菜と魚介の天婦羅 ～野菜五種と魚介二種～ ¥ 5,800

Grilled Japanese 'Wagyu' beef sirloin, colorful vegetables

和牛ステーキ 彩り野菜 100 g / ¥ 7,800 200 g / ¥ 14,000

Rice 食事

Assortment of eight kinds of vegetables *sushi*

野菜寿司 <<八貫>> ¥ 3,200

Assortment of five kinds of *sushi*

寿司盛り合わせ <<五貫>> ¥ 4,500

Clay pot rice with icefish and canola blossom

土鍋ご飯 <二人前> 白魚と菜の花ご飯 ¥ 3,000

Clay pot rice with small shrimp and bamboo shoot, green bean

土鍋ご飯 <二人前> 桜海老と筍ご飯 碓井豆 ¥ 4,400

Dessert 水菓子・甘味

Seasonal fruits

季節の果実 ¥ 1,500

Dessert and fruits set

水菓子・甘味セット ¥ 2,100

The above amount includes service charge and consumption tax. 上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。